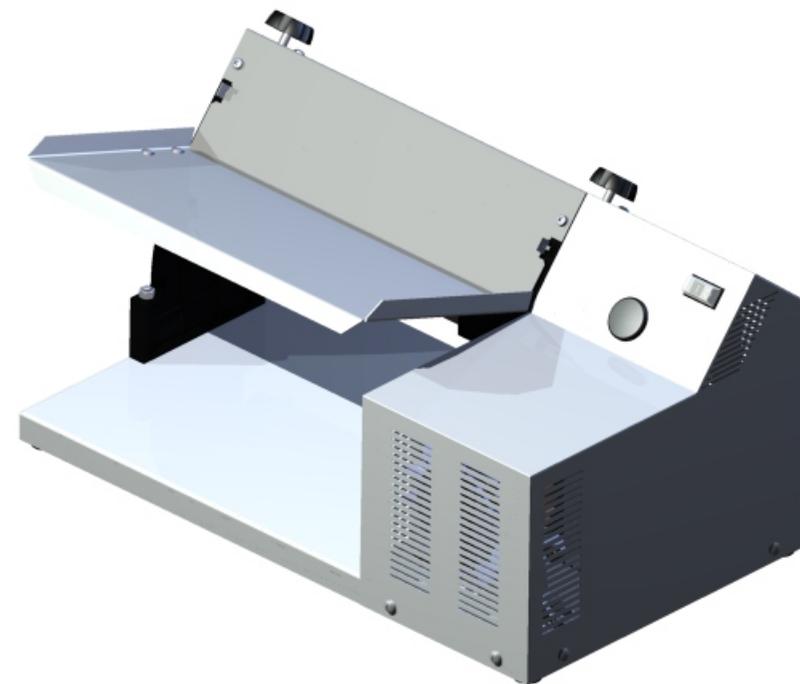
000455 - REV. 0 - 28/02/2014

Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900 - FAX: (18)3659 9909
www.grupobotini.com.br

Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a BOTINI reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente.

www.grupobotini.com.br - MANUAL DE INTRUÇÕES

GRUPO
BOTINI®
SOLIDEZ EM METAL

Cilindro para Massas
B300
B300I

Sumário

1 Introdução

Parabéns pela compra!
Os produtos elétricos **BOTINI** são projetados para um funcionamento eficiente e seguro.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, **leia atentamente as recomendações a seguir.**

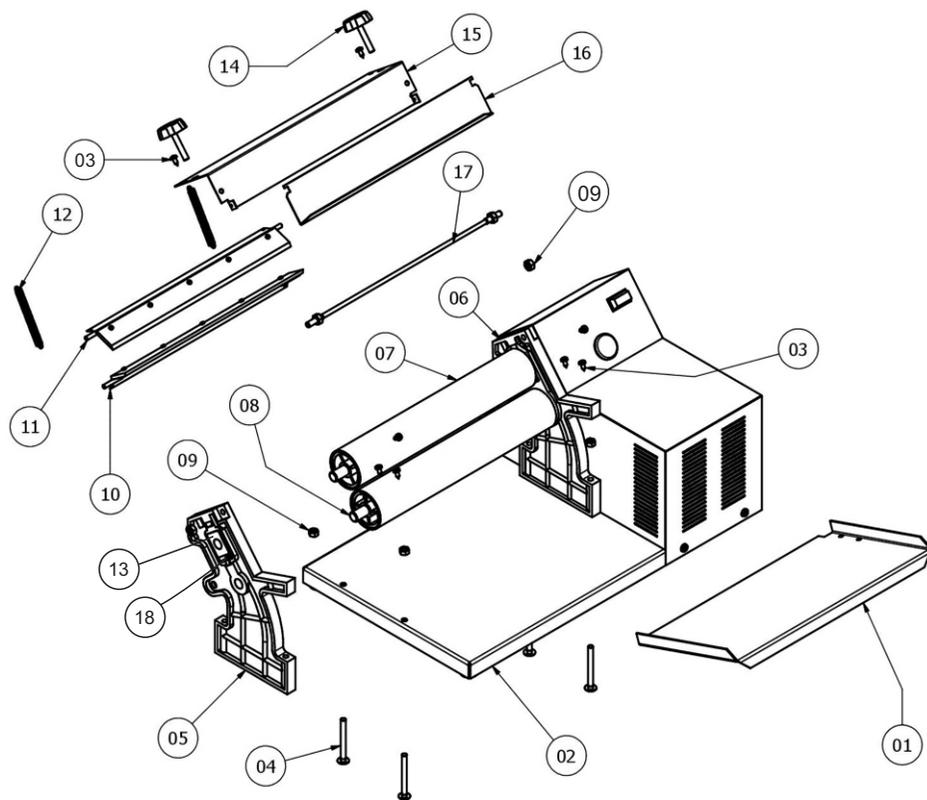
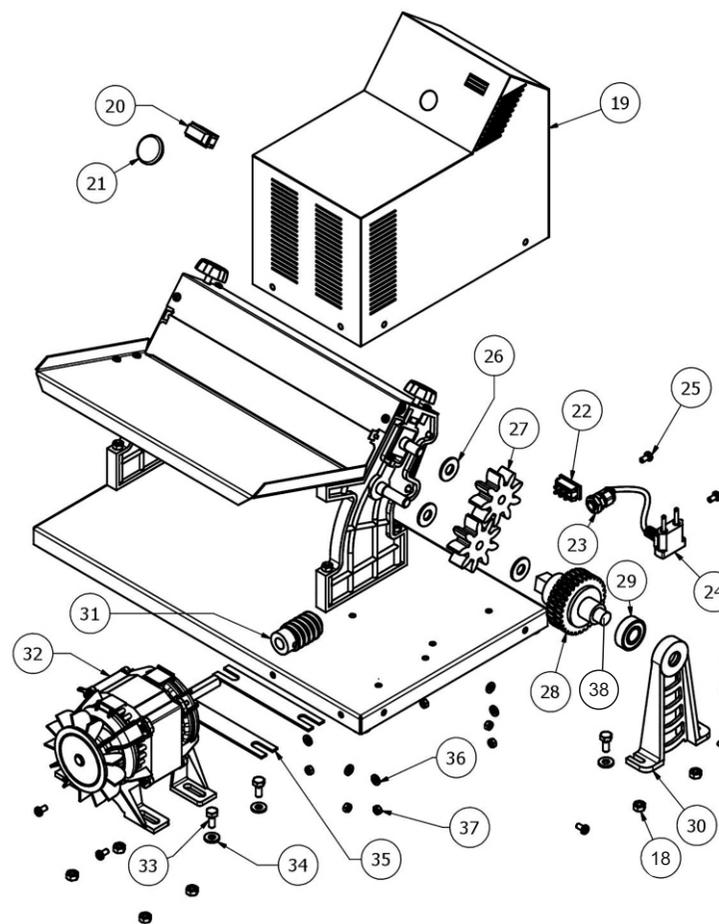
O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas e garantia do produto.

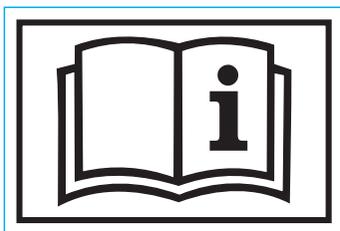
Destinado exclusivamente para uso doméstico.

1.1 Medidas de Segurança

1.1.1 Antes de utilizar o produto verifique a voltagem da tomada elétrica em que pretende ligar e em seguida certifique-se de que a chave elétrica seletora de voltagem (encontra-se na parte traseira do produto) está na posição correta 127 V ou 220 V.
1.1.2 Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.
1.1.3 Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
1.1.4 Para se proteger e prevenir choques elétricos, não se deve mergulhar ou esguichar, sobre o produto, água e nem outros líquidos.
1.1.5 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e for deixado sem vigilância, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.
1.1.6 Antes da primeira utilização é recomendado limpar totalmente os componentes removíveis do aparelho.
1.1.7 Para maior vida útil do seu produto sempre desligue-o quando não estiver utilizando.
1.1.8 Caso ocorra uma queda de energia ou desligamento inesperado do aparelho por qualquer motivo, desligue o botão LIGA/DESLIGA e retire o plugue da tomada elétrica, aguarde alguns minutos e volte a liga-lo. Caso o aparelho não funcione entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.

1.2 Principais Componentes

01 - Mesa Escoadora
02 - Base
03 - Parafuso Atarrachante
04 - Parafuso 1/4"x 2 1/4"
05 - Lateral Esquerda
06 - Lateral Direita
07 - Laminador Superior
08 - Laminador Inferior
09 - Porca 1/4"
10 - Raspador Inferior
11 - Raspador Superior
12 - Mola do Raspador
13 - Mancal de Regulagem
14 - Manipulo 1/4" para Regulagem
15 - Proteção dos Laminadores
16 - Proteção dos Dedos
17 - Agulha 1/4"
18 - Mola do Mancal de Regulagem

19 - Capa do Motor
20 - Botão Liga/Desl.
21 - Tampão de Lubrificação
22 - Chave Seletora de Voltagem
23 - Prensa Cabo
24 - Cabo Elétrico com Plugue
25 - Parafuso 3/16" x 1/4"
26 - Arrula 7/16" das Engrenagens
27 - Engrenagen Z9 Ø63mm
28 - Coroa Redutor Ø64mm
29 - Rolamento 6202
30 - Mancal
31 - Rosca sem fim
32 - Motor
33 - Parafuso 1/4"
34 - Arruela 1/4"
35 - Reforço Motor
36 - Arruela 3/16"
37 - Porca 3/16"
38 - Eixo da Coroa

1.3 Etiquetas

- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções.

- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança.

- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal.

ATENÇÃO

Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).

Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).

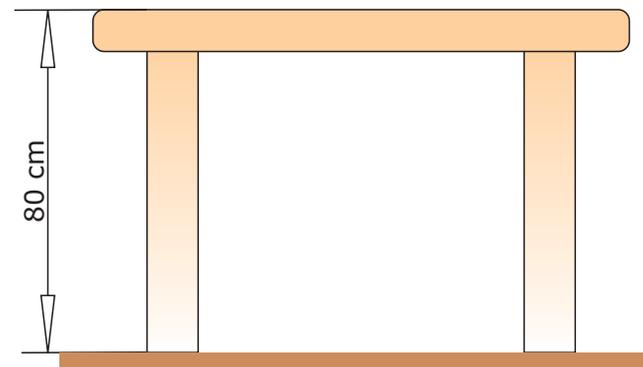
ATENÇÃO

1.4 Dados Técnicos

Descrição	*Indicação*	*Unidade*
Tempo de Operação	contínuo	h
Tensão Nominal	127 / 220	V
Potência Nominal	216/155	W
Frequência Nominal	50/60	Hz
Dimensão dos laminadores	Ø5x30	cm
Velocidade dos laminadores	9	m/min.
Consumo	0,19	kW/h
Dimensões (AxLxC)	25x29x50	cm
Peso Bruto	11,4	Kg

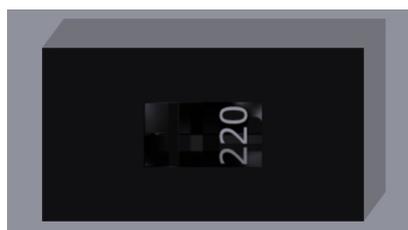
2 Instalação

2.1 Posicionamento

- Para uma melhor performance utilize o equipamento em uma superfície plana e lisa, por exemplo uma mesa.
- Ideal com uma altura no mínimo de 80 cm, para uma melhor condição de manuseio.

2.2 Instalação Elétrica

- Esse equipamento foi desenvolvido para ser operado em rede doméstica.
-Antes de ligar o equipamento verifique a tesão da tomada elétrica e ajuste a chave seletora de voltagem para a tensão desejada: 127 V ou 220 V.

Nota: A chave seletora de voltagem (figura Ie1) encontra-se na parte traseira do equipamento.

- Verificar se o cabo ou o plugue estão em perfeitas condições, caso haja algum defeito entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI para efetuar a troca do mesmo.
- Para segurança contra choques, ligar o equipamento em uma rede que tenha aterramento.
- Nunca ligar o equipamento com as mãos molhadas.

Ie1

3 Instruções de Uso

Após a instalação do equipamento erga a chapa de proteção dos dedos (16) e proceda com a regulagem da abertura dos rolos laminadores através dos manipulos (14) de acordo com a espessura da massa desejada.

Nota: a operação acima deve ser executada com o equipamento desligado. A abertura entre os laminadores (07 e 08) deve estar paralela, caso não esteja, a massa vai deslizar para o lado mais aberto. Nunca deixe os manípulos (14) totalmente soltos ou totalmente apertados.

Em seguida ligue o equipamento no botão Liga/Desliga (20) e cilindre a quantidade de massa desejada.
Trabalhe com porções de massa de aproximadamente 250 gramas.

Observações importantes:
- Antes de ligar o equipamento certifique-se que a chapa de proteção dos dedos (16) esteja abaixada, evitando acidentes.
- Erga a chapa de proteção dos dedos (16) somente quando for cilindrar massa, abaixando em seguida.
- Cilindre a massa com atenção. Nunca empurre a massa contra os laminadores com os dedos pois há o risco de esmagamento dos dedos.
-É normal o equipamento apresentar barulho na transmissão quando os laminadores estão totalmente abertos ou totalmente fechados.
- Nunca utilize o equipamento caso falte algum componente de proteção.
- Caso a massa apresente pontos escuros proceda com a limpeza dos laminadores e dos raspadores.

4 Instruções de Limpeza e Manutenção

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica antes de proceder com a limpeza e manutenção.

4.1 Limpeza

- Utilize pano úmido e sabão neutro para limpeza do equipamento.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de massa dos laminadores, pois poderá danifica-los.
- Para limpeza dos raspadores (10 e 11) afaste-os dos laminadores (07 e 08) girando-os em seu eixo.

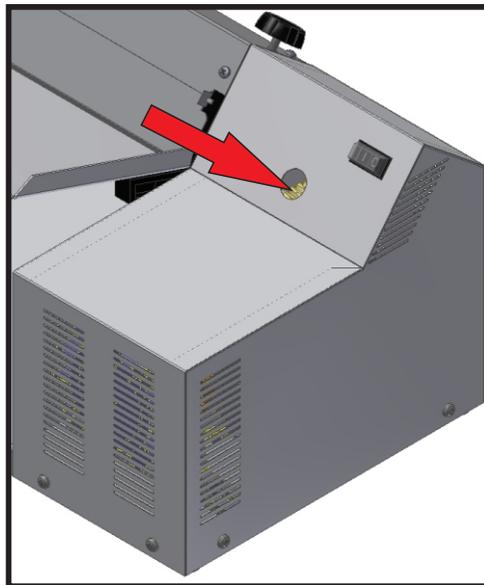
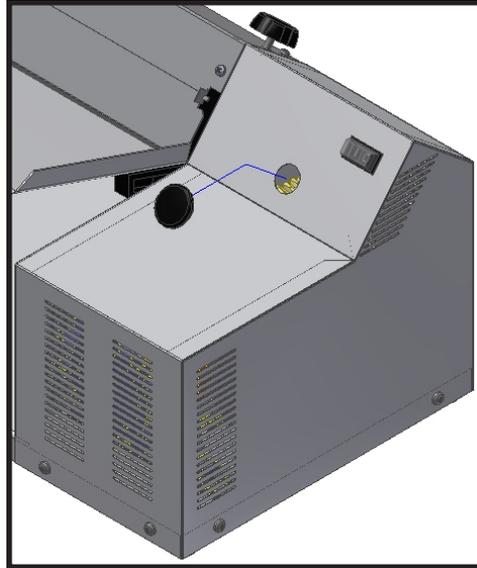
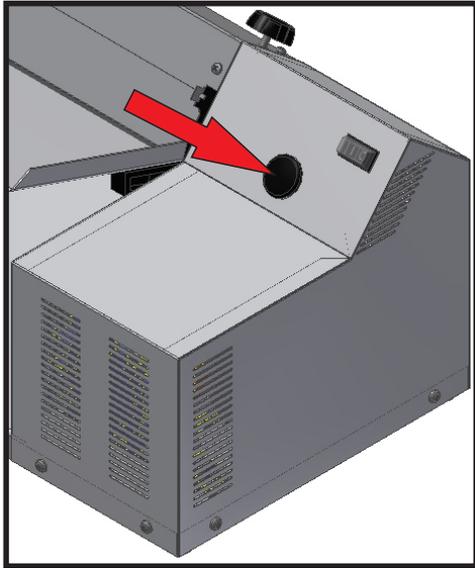
4.2 Manutenção

- A cada 60 horas de uso é necessário lubrificar a coroa (28) com graxa.

Procedimento:
- Retire o tampão de lubrificação (21) com o auxilio de uma chave de fenda (figura Ilm1);
- Em seguida utilize um pincel pequeno para passar graxa na coroa (28);
- Após engraxar recoloque o tampão de lubrificação encaixando-o no orifício.

Nota: nunca retire o tampão de lubrificação com o equipamento ligado na rede elétrica.

Ilm1

5 Dicas de Soluções de Problemas

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na tomada. Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	-Verificar se o plugue está corretamente conectado. -Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado. -Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer. -Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI.
Ruído excessivo	Regulagem dos laminadores muito aberta ou muito fechada	-Proceda com a regulagem dos laminadores.
Aparelho com cheiro de queimado	Sobrecarga no motor	-Verifique se as porções de massa estão muito grande e reduza. -Verifique se a posição, 127/220 V, da chave seletora de voltagem corresponde a tensão da tomada elétrica cujo o produto está ligado.

Termo de Garantia

O produto **BOTINI** B300/B300I, tem garantia pelo período de 6 meses, a contar pela data de compra comprovada pela nota fiscal, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis ao equipamento.
Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições normais de uso – de acordo com as instruções dos manuais de operação que acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelo grupo **BOTINI.**
Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pelo grupo **BOTINI.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos posto de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mau-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **BOTINI**.
- For instalado em rede elétrica imprópria s.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do equipamento.

Dados do cliente
Nome:
____
Endereço:
____

Cidade/Estado:_______________________________________

Dados do produto N° da nota fiscal: ____________________

Modelo / Produto: _______________ N° de Serie:________________

Vendedor: ____________________________Data da compra: ________

Cidade/Estado: _______________________________________

Receitas

PÃO DE SAL
INGREDIENTES:
1k farinha trigo
5 colheres (sopa) açúcar
60ml (1/4 copo) de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
1 (50grs) fermento de padaria
1 colher(sopa) margarina
130 ml (+-1/2 copo) de leite morno
500 ml (+-2 copos) de água morna
MODO DE PREPARO:
Abrir a farinha e colocar os demais ingredientes ao centro, misturar bem a parte liquida até o fermento dissolver, apos dissolvido, ir juntando a farinha aos poucos. Amassar e sovar bem, deixar crescer. Separar a massa em 4 partes iguais e cilindrar no **CILINDRO BOTINI** até alisar bem a massa, enrolar a massa e deixar crescer novamente. Apos crescido levar para assar em fogo brando (200graus) por aproximadamente 1 hora.
Tempo de preparo 2h 30min.

ESFIRRA FOFINHA DA MAMÃE
INGREDIENTES DA MASSA:
30 g de fermento biológico
1 copo de leite morno
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
600 g de farinha de trigo (aproximadamente)
1/2 xícara de óleo
1 ovo
INGREDIENTES RECHEIO:
500 g de patinho moído
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola
2 dentes de alho
Cheiro verde
3 tomates sem semente
Pimenta a gosto
MODO DE PREPARO:
Recheio:
Frite no azeite a cebola e o alho até que dourem, coloque a carne e o sal, deixe refogar. Acrescente o tomate, cheiro verde e a pimenta, cozinhe por mais 5 minutos. Deixe esfriar para utilizar como o recheio.
Dica: A carne moída pode ser substituída por frango desfiado e catupiry.
Massa:
Coloque em uma tigela o fermento (dissolvido no leite morno), o sal, açúcar e 2 xícaras de farinha de trigo, misture e deixe dobrar de volume.
Logo, acrescente o ovo, o óleo e o restante da farinha, até a massa se desprender da mão, deixando-a macia. Sove um pouco. Divida a massa em bolinhas do mesmo tamanho, abra a massa com o **CILINDRO BOTINI** recheie e modele, coloque as esfirras em uma assadeira, pincele com gema de ovo. Deixe crescer. Asse em forno médio.
Dica: Depois de assadas coloque um pano úmido em cima, por alguns minutos, para que não fiquem com casca dura.
Tempo de preparo 1h 10min.

MASSA DE PASTEL
INGREDIENTES:
1 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa sal
1 ovo
1/2 dose de pinga
1 colher de chá vinagre
250 ml de água
MODO DE PREPARO
Misture os ingredientes em uma tigela e amasse. Sove bem a massa sobre uma superfície lisa enfarinhada. Utilize o **CILINDRO BOTINI** para alisar e abrir a massa e deixá-la na espessura desejada. Corte a massa no tamanho que quiser fazer os pastéis.
Recheie e frite em óleo bem quente.
Dica: Pode ser recheada com salgado ou doce.
Tempo de preparo 30min.